MERCOTTE

MENU MENU

PÉDAGOGIE

LISEZ BIEN LA RECETTE !

« CE QUE JE CONSEILLE TOUT LE TEMPS ? FAIRE MOINS, MOINS SOUVENT, MAIS FAIRE BON. C'EST TRÈS IMPORTANT. APRÈS, BIEN LIRE LA RECETTE, ÇA PERMET D'ANTICIPER, DE SAVOIR QUELLES PRÉPARATIONS RÉALISER À L'AVANCE. PRENDRE SON TEMPS, AVOIR DE BONS PRODUITS, C'EST TOUT. PUIS AVOIR ENVIE DE FAIRE PLAISIR AUX AUTRES, ÇA AUSSI, C'EST PRIMORDIAL. »

Éditions de La Martinière

MERCOTTE

PÉDAGOGIE

LISEZ BIEN LA RECETTE !

LA PÉDAGOGIE désigne aussi bien l'instruction et les méthodes d'enseignement, que la qualité de celui qui transmet son savoir en parvenant à intéresser son prochain. Lorsque nous rencontrons Mercotte, nous lui découvrons immédiatement cette dernière qualité et ce qu'elle recouvre. Un esprit jovial, curieux de l'autre, sincère, déterminé, tout en étant capable de se laisser porter par ce que la vie offre à ceux qui lui sourient. Blogueuse culinaire pionnière, animatrice d'une chronique radio en Savoie, jury incontournable du *Meilleur Pâtissier* aux côtés de Cyril Lignac, Mercotte n'a pas seulement consacré une part de sa vie à nous apprendre à lire une recette, elle nous a tendu la main, réduisant l'espace entre les grands pâtissiers et les amateurs, l'ignorance et le savoir, l'autre et soi.

À travers tout ce que j'ai pu lire à votre sujet, voir ou écouter, j'ai l'impression que votre vie est toujours devant vous…

C'est vrai.

Alors, je me demandais : comment raconteriez-vous les quatre-vingt-quatre premières années de votre vie ?

J'ai la chance d'être née optimiste. Je ne vis que dans le présent. Tout ce qui est négatif, je l'oublie immédiatement. J'ai une mémoire sélective. Pour moi, l'âge n'a aucune importance parce que tout est dans la tête. Et puis, c'est normal, c'est la nature, on va comme ça.

Pendant les quatre-vingt-quatre premières années, j'ai eu cette chance de faire toujours ce que j'avais envie de faire. J'ai eu une enfance très heureuse, bien que j'aie été orpheline de mère quand j'avais trois ans et demi. J'ai été élevée par des tantes qui avaient l'âge d'être mes grands-mères, mais qui étaient très attentionnées, et nous n'en avons pas trop souffert, avec mon frère.

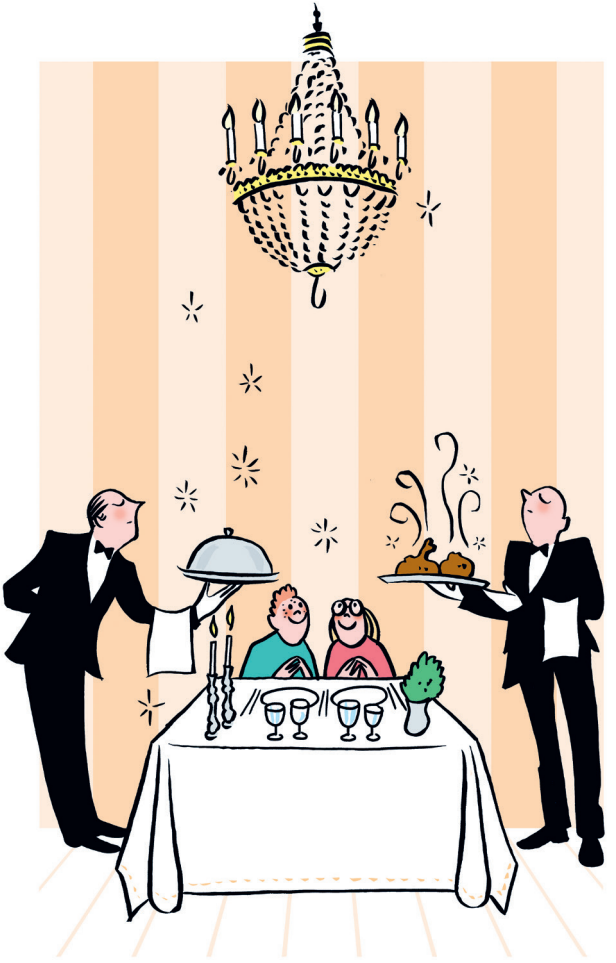


Certes, j'ai fait des études, mais après m'être mariée à l'âge de vingt-trois ans, j'ai eu rapidement quatre enfants, donc je n'ai pas du tout mis à profit ces études, puisque je suis restée à la maison. Mais, chaque fois que j'ai entrepris quelque chose, je l'ai toujours fait à fond. J'ai joué au bridge à partir de 1974, pendant une vingtaine d'années, j'ai fini première série et arbitre nationale. Quand j'ai atteint mon seuil d'incompétence, je suis passée à autre chose. J'ai organisé des stages de cuisine chez moi dès 1995, alors que ce n'était pas du tout à la mode à l'époque, et ç'a eu beaucoup de succès. Plus tard, en 2005, j'ai lancé un blog, un peu par hasard. J'étais sur un forum de cuisine où les contributions étaient d'une qualité, disons, inégale. On lisait « cette recette est top », j'essayais, et le résultat pouvait se révéler très mauvais. Un jour, quelqu'un m'a encouragée à me lancer dans l'aventure du blog, donc j'ai tapé « blog » sur Internet – je suis un peu geek –, puis j'ai créé mon blog du jour au lendemain, sans jamais savoir ce que j'allais mettre dedans. Je ne savais pas faire des photos, je ne savais rien faire, mais, comme il n'y avait pas vraiment de concurrence, c'était facile. On trouvait alors peut-être cinq blogs de cuisine. Et puis, très vite, j'ai compris qu'il fallait avoir une ligne éditoriale, donc j'ai choisi la pédagogie. Et, à partir de là, tout a commencé.

Si l'on revient aux origines de la pédagogie, j'imagine qu'on apprend à manger avant d'apprendre à cuisiner ou à pâtisser.

Oui, j'ai eu cette chance d'être née dans une famille où la nourriture avait une grande importance. C'était une époque où tout était bio, bien évidemment, et nous mangions très bien à la maison. On mangeait, par exemple, des ris de veau au moins une fois par semaine.

C'était une cuisine familiale simple, mais gourmande. Et très vite, même quand nous étions étudiants, avec mon frère, comme nous avons été élevés dans le goût des bonnes choses, nous n'allions pas dans des pizzerias avec nos copains étudiants. Nous allions dans des restaurants



« Nous allions dans des restaurants étoilés, où nous prenions le premier menu, ça ne nous coûtait pas plus cher. »

étoilés, où nous prenions le premier menu, ça ne nous coûtait pas plus cher. Et, au moins, nous nous régalions. Plus tard, quand j'ai eu quatre enfants, nous avions moins les moyens d'aller dans des restaurants étoilés : je préférais n'y aller qu'une seule fois par an, mais être certaine d'éprouver des émotions.

En fait, je cuisinais bien, parce qu'avant la pâtisserie je faisais déjà beaucoup de cuisine, grâce à Michel Guérard... Son livre, *La Cuisine gourmande*, m'a vraiment tout appris. Dans ses recettes, tout était rangé dans l'ordre. Il m'a expliqué plus tard que c'était sa femme qui avait organisé les choses un petit peu comme ça. Donc je cuisinais bien à la maison. Si c'était pour aller au restaurant, payer quand même un prix assez élevé pour ne pas avoir d'émotions, ou ne pas manger mieux qu'à la maison, ça ne valait pas la peine.

Vous racontez que vous n'avez pas forcément travaillé, en tout cas, tant que vous avez élevé vos quatre enfants. Mais n'était-ce pas déjà une vie consacrée à la pédagogie, à la transmission ?

Alors, je n'ai peut-être pas travaillé, mais j'étais quand même très indépendante. Avec mon mari, nous avons fait des rallyes pendant quelques années, de 1967 à 1973, donc nous voyagions beaucoup. Puis j'ai commencé à jouer au bridge, ce qui occasionnait beaucoup de tournois et de déplacements.

Comme on peut difficilement reproduire ce que l'on n'a pas connu, je n'ai pas été une mère très câline. Ayant été très proche de mon frère, je trouvais ce lien génial. Alors, j'ai eu des enfants pour créer une fratrie, pour qu'ils soient bien entre eux. Je n'ai pas fait de psychanalyse, mais je suis parfaitement consciente de ne pas avoir été très maternelle. Je les ai laissés vivre leur vie et acquérir leur indépendance en leur laissant, justement, beaucoup de liberté.

Vous avez parlé du livre de Michel Guérard. Qu'est-ce que ce livre représente pour vous, dans ce rapport à l'apprentissage ?

Des livres, j'en ai des centaines. Même si je m'en sers moins aujourd'hui, j'en ai vraiment beaucoup. J'ai toute la



« Puis j'ai commencé à jouer au bridge, ce qui occasionnait beaucoup de tournois et de déplacements. »

collection des Lebey, bien sûr, puisque c'était incontournable à mon époque. Le livre, c'est très important. Je trouve qu'il est beaucoup plus facile de réaliser des recettes en lisant un livre que de regarder sur Internet. Le livre, c'est matériel. On le touche. On peut l'annoter, y revenir. Sur un écran, c'est complètement différent. Donc, j'adore les livres, ceux de cuisine, bien sûr, mais les autres aussi.

Qu'avez-vous trouvé dans le livre de Michel Guérard ?

Les recettes étaient expliquées avec beaucoup de pédagogie. Toutes les étapes étaient numérotées, et dans le bon ordre, ce qui est essentiel. On ne pouvait pas louper une recette. À condition, bien sûr, d'avoir de bons produits... Il n'y a pas de miracle. Avec deux ou trois amies, nous réalisions ces recettes et nous nous invitions les unes chez les autres. Et c'est vrai que nous cuisinions très bien, grâce à Michel Guérard.

Pensez-vous qu'on peut apprendre à cuisiner rien qu'en lisant ?

Oui, si on lit correctement, bien sûr.

En revanche, la pâtisserie, c'est quand même différent de la cuisine, en dehors du bon sourcing. Il faut vraiment de la rigueur, de la précision. Quand je proposais mes stages de cuisine, au début, je faisais des gâteaux. Je ne faisais pas de la pâtisserie. Si j'ai appris la cuisine grâce à Michel Guérard, j'ai commencé à vraiment pâtisser le jour où je suis allée faire des stages à l'école Valrhona. J'ai alors compris la différence entre faire des gâteaux et faire de la pâtisserie.

Ce n'est pas du tout péjoratif. Faire un gâteau, ça peut être mélanger un verre de lait, un verre de farine... Un gâteau au yaourt, c'est simple, et c'est très bon. Mais la pâtisserie, c'est plus une construction. Si on veut vraiment réussir à obtenir la bonne texture, etc., il faut connaître les fondamentaux. Pour ma part, je les ai appris à l'école du grand chocolat. Je ne suis pas spécialement douée, je ne suis pas artiste, je ne sais pas faire les décors, mais, comme je suis très scolaire, un petit peu psychorigide, ça aide. Connaître les fondamentaux, c'est la voie de la réussite.

Vous avez publié votre propre premier livre en 1987.

Oui, avec Monique Lansard, qui était historienne de la gastronomie. Elle était très connue en Savoie et très proche des chefs, un peu comme je le suis maintenant. Intriguée par ma réputation de bonne cuisinière, elle était venue dîner à la maison. À la suite de ça, elle m'avait proposé de collaborer avec elle. Nous avons publié deux, trois ouvrages intitulés *La Nouvelle Cuisine à votre portée*, chez SAEP, c'était sympa. C'était un début.

Après, vous avez publié un certain nombre de livres intitulés *Solution*… Vous cherchiez déjà à résoudre des problèmes ?

Oui, absolument. C'était l'idée d'apprendre. J'avais essayé, une fois, de faire des macarons, c'était une catastrophe. Une des premières choses que j'ai apprises chez Valrhona, c'étaient les macarons. Après, je suis rentrée à la maison, j'ai suivi ce que j'avais appris. C'était parfait. Enfin, c'était inratable. C'est d'ailleurs ce qui a contribué à me faire connaître, parce qu'ensuite j'ai fait de nombreuses démonstrations. À l'occasion de l'une d'elles, j'ai rencontré une jeune éditrice de vingt-trois ans, Sarah Molina, qui avait monté sa maison d'édition. Notre collaboration a duré dix ans, durant lesquelles nous nous sommes éclatées. Nous avons publié trois livres *Solution macarons*, *Solution organisation* et *Solution desserts pas à pas*, plus un best of. J'ai eu la chance de pouvoir choisir pratiquement tout, la police, la photographe, le format. Nous avions une vraie complicité. Ce sont des livres qui me ressemblent, c'est-à-dire simples, efficaces. Avec mon éditrice, nous avons travaillé en symbiose. Cela reste dix années magiques.

Pensez-vous qu'il existe plusieurs façons d'écrire une recette ?

Oui, je le pense. Il n'y a qu'à voir, dans les livres, c'est très différent. On peut écrire une recette succinctement, sans développer, ce que font très souvent les chefs – et ce n'est pas du tout une critique –, parce qu'ils peuvent penser que tout le monde connaît les fondamentaux, ce qui n'est pas le cas.